

<http://copod3.blogspot.com/2008/11/monte-das-servas-colheita-seleccionada.html>

Monte das Servas Colheita Seleccionada 2006



Castas: Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet

Estágio: passagem por madeira - 14,5% Vol.

Tonalidade granada escuro de concentração média/alta.

É um vinho que claramente se enquadra no perfil que este produtor imprime nos seus vinhos. São vinhos onde a fruta marca presença com bela concentração, e a barrica de qualidade se dá a mostrar essencialmente com toque de tosta. Todo o conjunto, e convém ter em conta o vinho em questão, pode beneficiar com tempo em garrafa, neste caso está pronto a dar prazer durante a prova, com um preço que ronda os 8€.

Nariz a mostrar um aroma de intensidade média, onde a fruta (ameixa, amora, framboesa) se mostra muito madura e concentrada, alguma sensação de compota presente e perfume floral (violetas) ao lado de ligeiro vegetal seco (tabaco). A passagem por madeira dá a todo o conjunto uma complexidade mais interessante, sugerindo notas de cacau morno, baunilha, especiaria e alguma tosta, tudo juntinho num conjunto de belo efeito.

Boca de entrada bem estruturada, apresentando especialidade média, com fruta bem madura a sentir-se presente junto a toque especiado e ligeiro vegetal. Afinado e já pronto a beber, sente-se fresco e muito equilibrado, sem excessos e sem falhas, num final de persistência média.

15,5

*Provoleta, queijos parmesão e gorgonzola, torradas de pão integral preto.
Jantar em 15 de julho de 2010.*